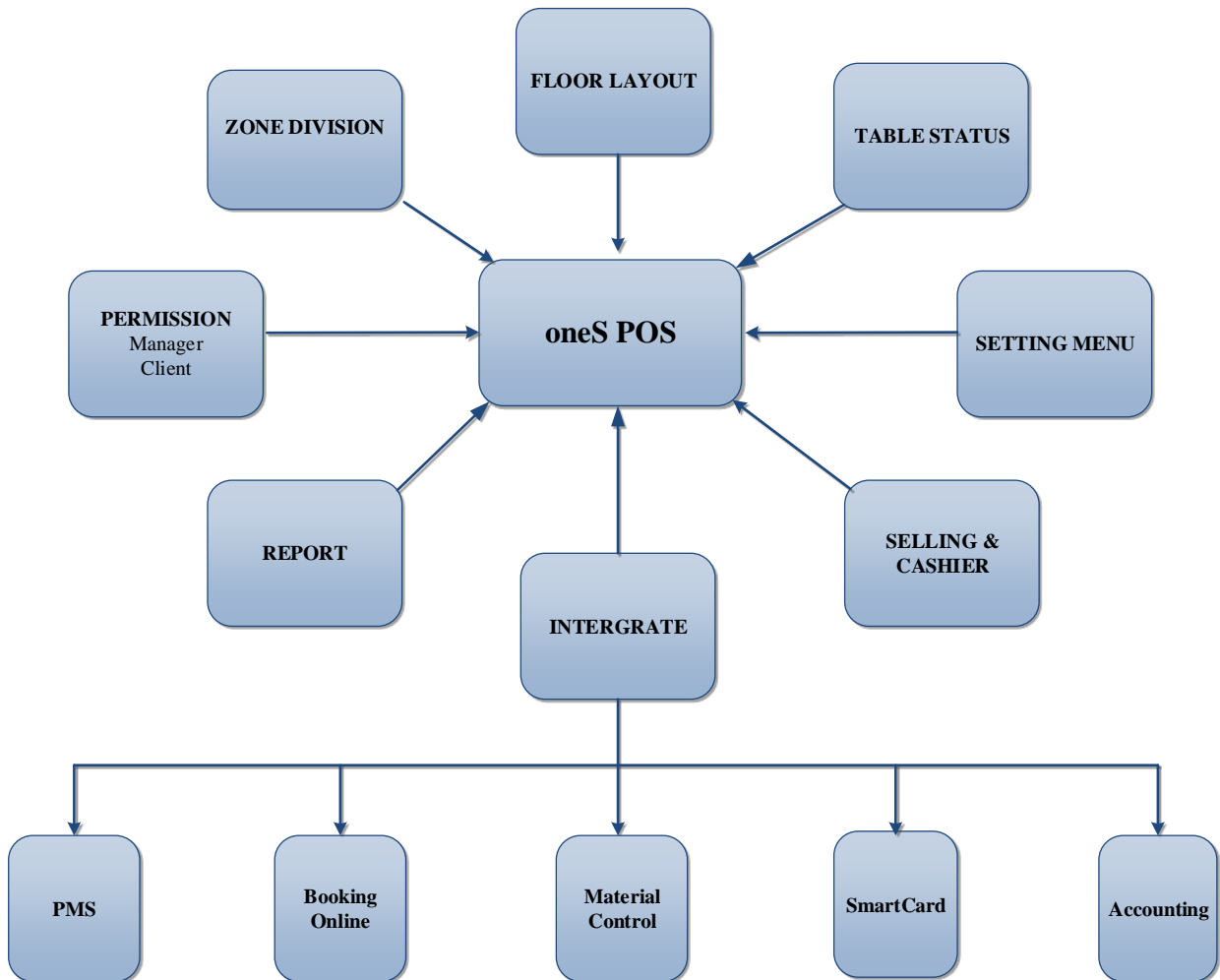


HỆ THỐNG PHẦN MỀM QUẢN LÝ NHÀ HÀNG POS ONES

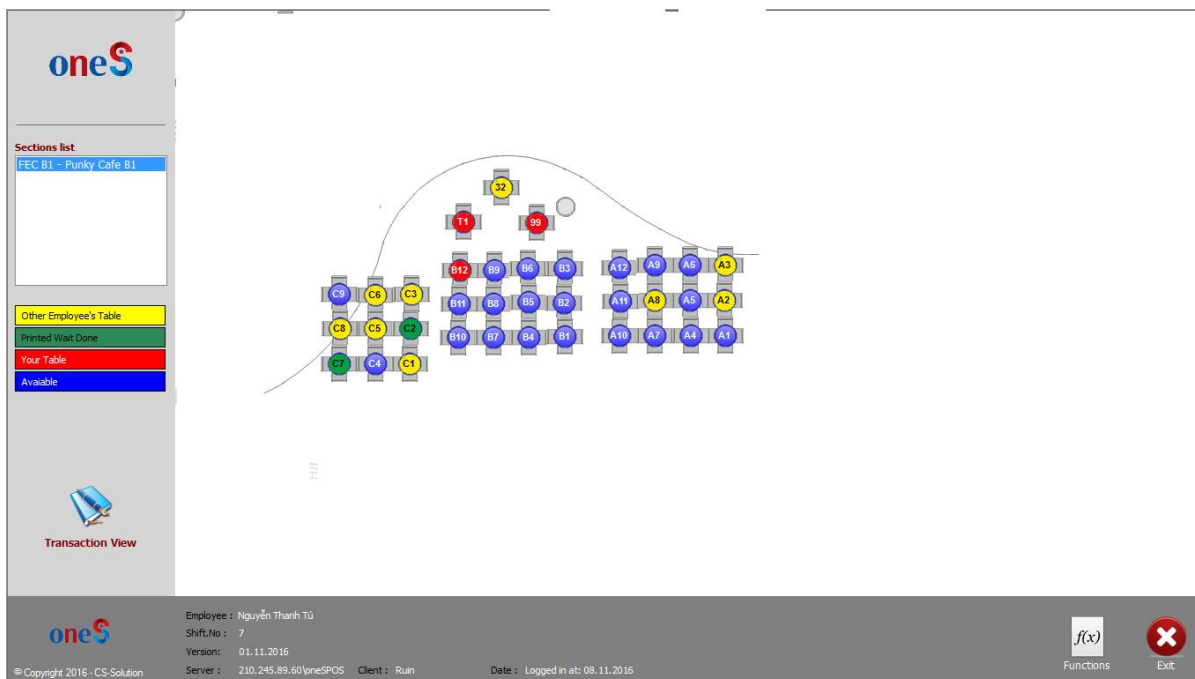
POS là Hệ thống phần mềm Quản lý nhà hàng, khu Spa, quán Bar được kết hợp với Hệ thống phần mềm Quản lý khách Sạn nhằm tạo sự thống nhất cho toàn bộ các dịch vụ trong Khách Sạn. Hệ thống này giúp tạo thuận lợi cho các nhân viên điều hành và nhằm nâng cao chất lượng phục vụ cho khách hàng.

POS được thiết kế hoạt động trên các máy bán hàng chuyên dụng với màn hình cảm ứng giúp cho việc thực hiện các thao tác nhanh, gọn.



Sơ đồ chức năng Hệ thống Phần mềm Quản lý Nhà hàng POS

Quản lý theo khu vực, phân quyền người sử dụng và tình trạng bàn: cho phép người sử dụng truy cập vào khu vực được phân quyền quản lý, nhận biết trạng thái bàn qua màu sắc.



Chức năng Quản lý theo khu vực

Other Employee's Table

: Bàn màu vàng là bàn thuộc quyền quản lý của người sử dụng khác.

Your Table

: Bàn màu đỏ là bàn đang có khách ngồi và chưa được thanh toán.

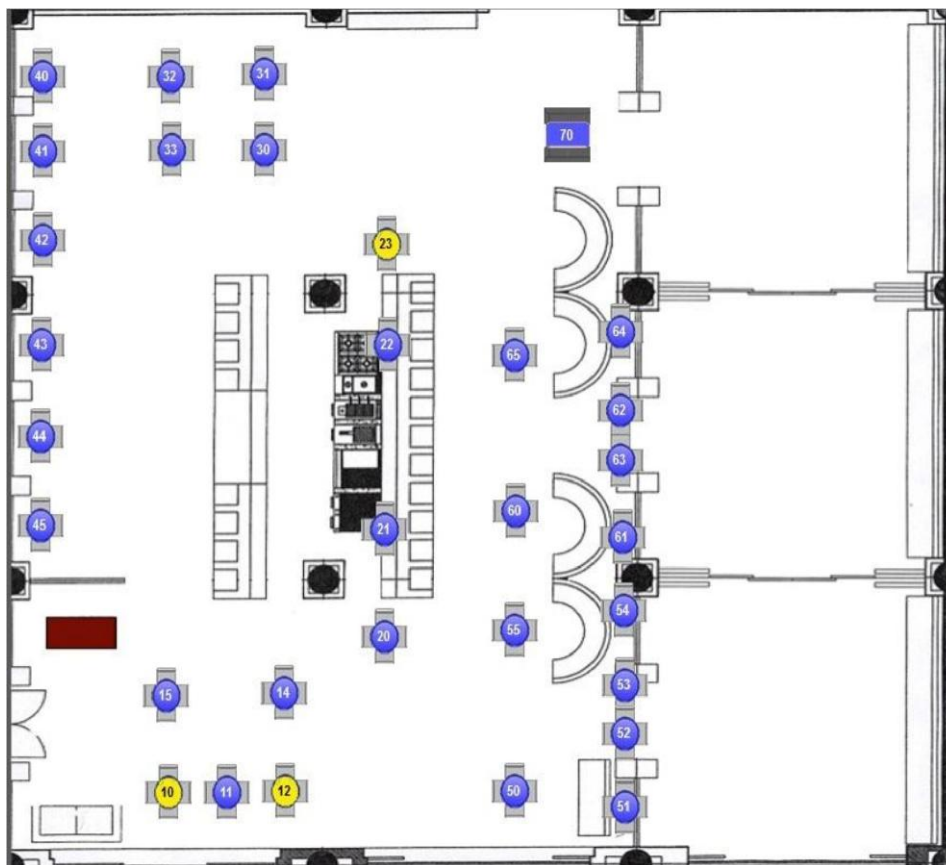
Available

: Bàn màu xanh đậm là các bàn này đang còn trống.

Printed Wait Done

: Bàn màu xanh lá cây hiển thị các bàn đang chờ in hóa đơn thanh toán.

Quản lý sơ đồ nhà hàng tương ứng theo khu vực: Bản sơ đồ với hình ảnh chi tiết và sống động của từng khu vực giúp người sử dụng nắm rõ được vị trí, tình trạng các bàn, các phòng đang sử dụng dịch vụ hay không.



Chức năng Quản lý sơ đồ nhà hàng

Quản lý menu: Cho phép khai báo và cập nhật thực đơn, giá và chính sách bán hàng theo từng thời điểm. POS còn cho phép kết nối trực tiếp đến dữ liệu hàng tồn kho hoặc thông qua định mức suất ăn. Từ đó có thể đưa ra các báo cáo so sánh về tiêu hao định mức với tiêu hao thực tế, giúp cho công tác quản lý hiệu quả hơn, chính xác và chặt chẽ hơn.

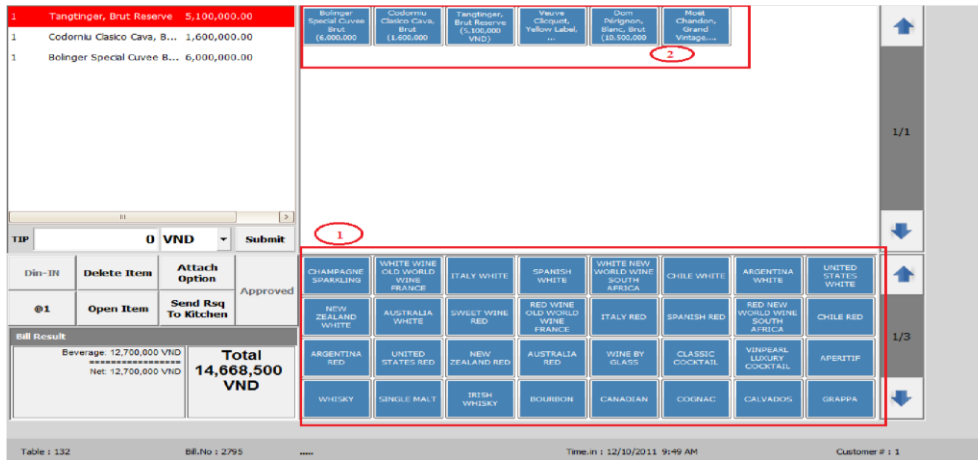
Quản lý dịch vụ đồ ăn, đồ uống và Thu ngân:

Quản lý đặt bàn, chuyển chỗ: Sắp xếp yêu cầu đặt chỗ, chuyển chỗ, ghép bàn, tách bàn cùng các thông tin của khách.

Quản lý gọi món, re-order: Quản lý thông tin gọi món, re-order chuyển xuống bộ phận bếp, bar, và thời gian chế biến món ăn cho khách, hỗ trợ in danh sách gọi món tại bếp.

Quản lý hóa đơn: Cho phép người dùng post các khoản dịch vụ mà khách sử dụng, thanh toán cho khách với nhiều hình thức như thanh toán bằng tiền mặt, thẻ.

Quản lý ca thu ngân: nhà quản trị có thể biết được trong một ca doanh thu bao nhiêu, gồm những mặt hàng nào, và số lượng hóa đơn bao nhiêu.



Chức năng Thu ngân

FEC B1 Table T1

Trans# 269
Time: 16/12/2016 - 12:02 PM
Serv: Nguyễn Thanh Tú
Printed: 1

Qty	Description	Amount
4	Sữa chua Cafe	138,528
2	Sữa nóng	36,364
3	Sữa Nutri Boost	51,948
Net.Total:		226,840
SV Charge (5%):		9,524
VAT (10%):		23,636

Total: VND 260,000

Payment: Cash/Tien

Thank You!

Mẫu Hóa đơn

Tích hợp với các hệ thống phần mềm quản lý khác

Kết nối với phần mềm quản lý khách sạn: khách sạn không chỉ giám sát được hoạt động của nhà hàng và mà còn theo dõi được các dịch vụ mà khách hàng đã dùng tại nhà hàng để thanh toán gộp vào trả phòng.

Kết nối với phần mềm kế toán: kết nối thông tin về nhập xuất tồn nguyên vật liệu, thông tin tiêu hao nguyên vật liệu theo định mức và theo thực tế, thông tin về doanh số bán hàng và công nợ của khách hàng,

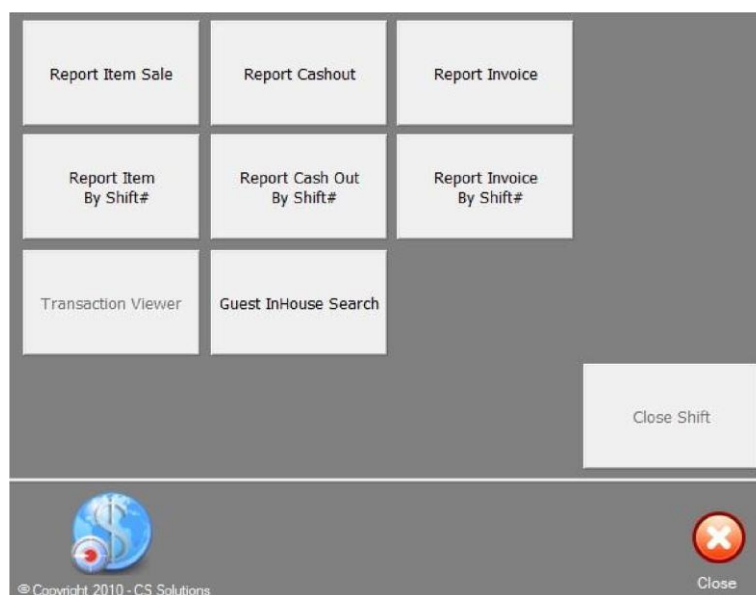
Quản lý kho - Material Control: quản lý nhập xuất tồn kho, quản lý mua hàng với quyền duyệt, phân cấp

SmartCard: thẻ từ kết nối với hệ thống quản lý cho khách và nhân viên.

Báo cáo – Report:

Người quản lý có thể xem và in về báo cáo doanh số, hình thức thanh toán, hóa đơn,...của từng nhân viên, theo từng ca, của tất cả các ca. (*Report Item by Shift, Report Cahsout by Shift, Report Invoice by Shift*)

Người bán hàng được phân quyền có thể xem và in các bản báo cáo ca của mình sau khi kết thúc ca.



Chức năng Báo cáo